

Verwenschotels

fondue de luxe:

rundsvlees, varkensvlees, kalkoenhaasje, chipolataatjes, grillworst, witte worst, assortiment balletjes, blokjes Gouda met gerookt spek (+/- 400g per persoon) € 9,80 p.p.

nieuw! feestelijke fondue:

hertenkalfilet, gevulde wildballetjes met wildpaté, chateaubriandblokjes met pancetta, huwelijk van huisgemaakte witte worst en bloedworst met appel, Griekse balletjes, kalfsblokjes met groene pesto, kwartelhaasjes, alpenballetjes (+/- 450g per persoon) € 18,90 p.p.

gourmet:

kaasburgertje, chipolata, eitje, witte worst, kalkoenhaasje, gemarineerd biefstukje, varkenslapje, gyros, kippenboutje, grillworst (+/- 400g per persoon) € 8,90 p.p.

gourmet de luxe (topper):

lamskoteletje, biefstukje, kalkoenhaasje, brochetje, kaasburgertje, steak Hawaï, Ardeens gebrad, chipolata, cordon bleu, witte worst, blokjes Gouda met gerookt spek en scampibrochetje (+/- 450g per persoon) € 12,50 p.p.

teppan yaki (aanrader van de chef):

gemarineerd zalmfiletje, gekruid kabeljauwmootje, scampibrochetje, kalfsoester, hertenkalf, worstje van de chef, oosters varkenslapje, lamskoteletje, runds-chateaubriand, kwartelfiletje. Vanaf 4 personen (+/- 400g per persoon) € 21,50 p.p.

pierrade:

voor de echte vleesliefhebber: gerijpte entrecôte (Black Angus), melkkalf 'limousin', lamsvlees 'Texel', varkensvlees duroc d'olives, chateaubriand 'extra' vanaf 4 personen (+/- 500g per persoon) € 19,75 p.p.

Voor de allerkleinsten



kinderfondue:

assortiment balletjes, worstjes en kippenblokjes (+/- 200g per persoon) € 4,90 p.p.

kindergourmet:

kaasburgertje, kalkoenhaasje, worstje, steak Hawaï, Ardeens gebrad (+/- 200g per persoon) € 4,90 p.p.

Ambachtelijke breughelschotel

topper!

boerepaté van het huis, gebakken rosbeef, hoofdvlees, rilette, potjesvlees, kalfskop, bloedworst, witte worst, kippenvleugeltje, grillworst, rookworst, lookworst, pain de veau, boerering, gebakken varkensgebraad, kruidenkaas, jonge kaas vanaf 4 personen..... € 12,75 p.p.

Breughelschotel Deluxe

Breughelschotel + extra gebakken ribbetjes en hammetjes vanaf 10 personen, gepresenteerd op een speciale schotel € 15,95 p.p.

Vis- en vleeschotel

nieuwe samenstelling!

gerookte zalm, tomaatje met Nieuwpoortse garnaltjes, eitje met tonijnsalade, gerookte heilbot, gestoomde zalmfilet, paté van het huis, gebakken rosbeef, Italiaanse ham met meloen, hamrolletje met asperges, kippenvleugeltje, serranosalami, vers gebakken pain de veau en kippenwit met zongedroogde tomaatjes vanaf 4 personen € 16,95 p.p.

We passen bovenstaand assortiment met plezier aan op basis van ieders wens of budget. Laat ons gewoon even weten wat je liever in de schotel hebt.

Cadeautip



Heb je nog geen idee wat je zal geven aan je familielid of vriend(in), waarom geef je ze dan geen **cadeaubon** van Slagerij Wim? Kom er snel eentje halen!

Ter info

Je kan bij ons een **fondue- en/of een gourmettoestel huren** (zolang voorraad strekt). We vragen je hiervoor een waarborg en een beperkte huurprijs. Deze zeer kwalitatieve toestellen kan je trouwens ook aan een voordelige prijs kopen.

Voor tips, ideetjes, suggesties en promoties kunt u ons volgen (vind-ik-leuk klikken) op onze Facebook-pagina: www.facebook.com/slagerijwim.

Ontdek onze webshop op www.slagerij-wim.be en bestel wanneer het jou past! We leveren uw bestelling ook aan huis.

Bestellingen

Bestellingen ontvangen we bij voorkeur in de winkel of via info@slagerij-wim.be. Telefonische bestellingen zijn enkel geldig indien nadien het voorschot tijdig (voor het einde van de besteltermijn) wordt betaald in de winkel.

Bedankt om bij je bestelling rekening te houden met:

- Bestellingen voor Kerstavond/Kerstidag ontvangen we graag **ten allerlaatste op 21/12**
- Bestellingen voor Oudejaar/Nieuwjaarsdag ontvangen we graag **ten allerlaatsie op 28/12**
- Sommige producten (vooral wild- en visgerechten) uit deze folder kunnen we niet tot de laatste besteldag garanderen. Bestel dus tijdig!
- Tijdens de kerst- en eindejaarsperiode worden geen bestellingen aan huis geleverd.
- **Voor een vlotte afhandeling bij het afhalen vragen we u om (indien mogelijk) het volledige bedrag al te betalen bij bestelling. Dit zorgt immers voor minder lange wachtrijen bij het afhalen van uw bestelling**
- Via e-mail is de bestelling enkel geldig zodra je van ons een bevestigingsmail hebt ontvangen
- **Eens de bestelling geplaatst is, zijn wijzigingen nog mogelijk tot 7 dagen voor het einde van de besteltermijn**

Te laat om nog te bestellen? Weet dat je in de winkel nog een mooi assortiment uit deze folder vindt om uit te kiezen.

Gelieve alles waar waarborg is op betaald op respectievelijk

- vrijdag 27/12 of zaterdag 28/12 (bestelling kerst) of
- vrijdag 3/1 of zaterdag 4/1 (bestelling nieuwjaar) terug in te leveren in de winkel.

Openingsuren tijdens de feestdagen

di 24/12 en 31/12 doorlopend open van 9u30 tot 17u
wo 25/12 en 1/1 open voor afhaling tussen 10u30 en 11u30
do 26/12 en 2/1 gesloten

Onze normale openingsuren

dinsdag tot en met vrijdag 7u tot 13u en 15u tot 19u
zaterdag 8u tot 18u doorlopend open
zondag 8u tot 12u30
maandag gesloten

Feestfolder 2019/2020

Geldig van 1 november tot en met 15 maart



Ontdek onze webshop op www.slagerij-wim.be

Laat u verrassen door tal van heerlijke nieuwigheden in onze feestfolder.

Kijk vlug binnenin!



Moeresteenweg 27 • 8660 Adinkerke • 0032 58 41 42 74
info@slagerij-wim.be • www.facebook.com/SlagerijWim

Feestelijke tapasschotel

Een rijkelijk gevulde tapassschotel met:

- brochetje van zongedroogde tomaat, olijfjes en mozarellabolletje,
 - potje tapenade met grissinistokjes,
 - lepelhapje gerookte zalm 'gravlax',
 - diverse Italiaanse en Spaanse specialiteiten,
 - potje huisgemaakte rilette,
 - gamba's in look,
 - foie gras in een slaatje van gerookte eendenborst
- tapassschotel (vanaf 4 personen).....€ 9,80 p.p.

Warme aperitiefhapjes

assortiment warme hapjes: pizza, croque, vol-au-vent, ham/kaas, vis, ham/prei..... € 4,95/6st
 mini borrelboutje van kip € 0,50/st
 mini sint-jacobsschelpjes € 7,50/st/4st
 mini gebakken beenham kroketjes € 2,50/5st
nieuw! feestelijke gehaktballetjes met bijhorende dip € 6,85/10st
nieuw! gevulde champignons op Toscaanse wijze . € 5,95/10st

Koude aperitiefhapjes

luchtige mousse van gebakken beenham € 1,95/st
 rilette van gans met rode biet en appel..... € 2,25/st
 gebakken scampi in tomatensalsa € 1,95/st
 huisgemaakte pastrami, zongedroogde tomaat, rucola, parmezaanse kaas € 2,35/st
nieuw! rilette van zalm met pesto van spinazie € 2,35/st
nieuw! avocadomousse met zongedroogde tomaat en feta..... € 1,95/st
nieuw! wildpaté met amandelcrumble en mangochutney € 2,35/st

Alle koude hapjes worden geserveerd op kleine porseleinen bordjes.

Feestelijke soepen

Tomatensoep met kalfsballetjes€ 3,90/l
nieuw! Witloofsoep, roquefort, 'Pier Kloeffe-bier'€ 6,90/l
nieuw! Bloemkool-kossoep, gerookte eendenborst...€ 6,90/l
nieuw! Pompoensoep, pancetta, amandelcrumble.....€ 6,90/l

Serveertip: soep kan ook heerlijk smaken als aperitiefhapje

Menu's

Elk menu is verkrijgbaar vanaf 4 personen (met kerst en nieuwjaar vanaf 2 personen).

Het is mogelijk om voorgerechten van de menu's te wisselen. Alle gerechten uit deze menu's zijn ook individueel beschikbaar.

Feestmenu 1

Tomatensoep met kalfsballetjes
 Kalkoenfilet archiduc
 Wintergroentjes
 Aardappelkroketjes (6st) of Aardappelpuree

€ 16,95 p.p.

Feestmenu 2

Carpaccio van rund met gebakken pijnboompitjes, rucola en zongedroogde tomaat
 Kabeljauwhaas met pancetta en limoncellosaus
 Aardappelpuree of aardappelkroketjes of gratin dauphinois
 Wintergroentjes

€ 29,90 p.p.

nieuw! **Feestmenu 3**

Visfilet met geraspte kokos, broccolicreme en linguine
 Varkenshaasje duroc d'olives, Italiaanse ham, pesto, zongedroogde tomaat en feta
 Puree van knolselder
 Witloofstronkje, winters tomaatje en boontjes met spek

€ 29,90 p.p.

nieuw! **Feestmenu 4**

Exotisch vispannetje met rum en mango aardappelpuree
 Lamskroon met rozemarijn in portosaus
 Gratin dauphinois
 Peertje met passievruchtcoulis en groene asperge

€ 33,90 p.p.

nieuw! **Feestmenu 5**

Vitello tonato
(Gebakken kalfsvlees met tonijnsaus, kapperappeltjes, rucola en parmezaanse kaas)
 Tournedos van hertenkalf
 Gevulde portobello met zoete aardappel
 Appeltje met granola en veenbessen

€ 37,90 p.p.

nieuw! **Kidsmenu 1**

Tomatensoep met balletjes
 Gehaktballetjes in een feestelijk jasje
 Aardappelpuree en groentjes

€ 10,90 p.p.

nieuw! **Kidsmenu 2**

Kaaskroket
 Kalkoenfilet archiduc
 Aardappelpuree en groentjes

€ 11,90 p.p.

Dessert

Potje ambachtelijke tiramisù of chocolademousse€ 2,50/st
 Mini luxe dessertbuffet met 4 glaasjes: trio chocolade, glaasje framboos-amandelmelk, mango caramel, chocolade-praliné€ 9,75 p.p.

Om zelf gezellig te koken

Voor de hobbykoks is er een ruim assortiment vlees bij ons beschikbaar dat op professionele wijze in het atelier versneden wordt. Kom met jouw idee naar de winkel en wij helpen je graag verder. Je kan bij ons terecht voor een uitgebreide selectie runds-, varkens-, kalfs-, lams-, kip- en kalkoenvlees en natuurlijk ook voor wild en speciaal gevogelte.

Gelieve het wild en speciaal gevogelte **ten laatste 5 dagen op voorhand** te bestellen.

Voorgerechten

foie gras (zeer vroeg bestellen!)..... dagprijs
 huisgemaakte kaaskroketten € 1,75/st
 huisgemaakte garnalkroketten € 2,95/st
 Scampi met roze pepersaus en tagliatelli.....€ 8,50 p.p.

Hoofdgerechten

Feestelijk gevulde kalkoenfilet met cognac, veenbessen en truffel..... € 7,50 p.p. (enkel op zijn geheel verkrijgbaar voor 6 à 8 personen)

Feestelijk gevulde kalkoen (vanaf 8 personen)
 ovenklaar:..... € 13,20/kg
 gebakken:+ € 7,50/st

Aardappeltjes en groentjes

gekruide aardappeltjes€ 1,50 p.p.
 aardappelsalade€ 1,75 p.p.
 gratin dauphinois€ 2,00 p.p.
 aardappelpuree€ 1,60 p.p.
 puree van knolselder€ 2,00 p.p.
 aardappelkroketjes € 0,28/st

koude groentjes:

worteltjes, bloemkoolroosjes, boontjes, tomaatjes, gemengde sla, komkommer en vinaigrette€ 2,95 p.p.

wintergroentjes:

gestoofd witloofstronkje, winters tomaatje, boontjes met spek.....€ 3,45 p.p.
 portobello met zoete aardappel..... € 2,95/st
 peertje met passievruchtcoulis € 1,95/st
 appeltje met granola en veenbessen € 1,95/st

Sauzen

koude sausjes:

mayonaise van het huis, cocktail maison, tartaar speciaal, chilisaus & lichte Indische curry.....€ 1,50 p.p.

warme sausjes:

peperroomsaus, béarnaisesaus, champignonroomsaus..... € 12,90/l
 wildsaus op basis van rode wijn, portosaus..... € 14,75/l
 tomatenroomsaus € 9,50/l